



**MASTERCLASS**

**INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA**

**19**

**OCTUBRE**

2018

**Horario**

De 16:00 - 20:00 Hora Española  
(19 de Octubre, 20 de Octubre, 26  
de Octubre, 27 de Octubre, 02 de  
Noviembre)



## Descripción del evento

Los próximos días **19,20,26,27 de Octubre y 02 de Noviembre**, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre **INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según los requisitos de la FSMA-FDA**.

Cualquier empresa que exporte o desee exportar a los Estados Unidos de América debe cumplir con los requisitos establecidos por la **Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA)** que entró en vigor en 2016. En su cumplimiento, es indispensable que las empresas exportadoras cuenten con personal con las competencias para la función de **Individuo Calificado en Controles Preventivos (ICCP)**.

Este **Curso busca desarrollar las competencias y habilidades que debe reunir el ICCP** entre las que se incluyen:

- **Revisión y/o Supervisión del Plan de Inocuidad Alimentaria.**
- **Validación de los Controles Preventivos.**
- **Revisión de los Registros de Control.**
- **Revisión del Plan de Seguridad e Inocuidad Alimentaria.**



## Objetivos

- Conocer la nueva regulación de la FDA sobre las Buenas Prácticas de Manufactura y Controles Preventivos Basados en el Riesgo – CFR 21, Parte 117.
- Conocer el nuevo concepto de Controles Preventivos y su interacción con el Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Conocer las funciones y responsabilidades del ICCP:
  - Ser capaz de **identificar los Controles Preventivos** en su organización.
  - Llevar a cabo el **Análisis de Peligros**.
  - Desarrollar/Actualizar el **Plan de Inocuidad Alimentaria**.
- Obtener **Certificado Digital otorgado por la FSPCA como ICCP**.



## Dirigido a

Líder de Inocuidad, Responsable de Calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empaquetado o almacenamiento; así como a público en general, consultores, auditores y capacitadores que presten apoyo en empresas de productos alimenticios destinados al consumo humano en EEUU.



## Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA



## Máx de participantes

50 personas



## Precio

400

EUR/450 USD

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



## CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



## VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



## FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.





## Temario

- Capítulo 1: Introducción al Curso y a los Controles Preventivos.
- Capítulo 2: Generalidades del Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y Otros Programas Prerrequisitos.
- Capítulo 4: Peligros Biológicos de Inocuidad Alimentaria.
- Capítulo 5: Peligros Químicos, Físicos y de Motivación Económica de Inocuidad Alimentaria.
- Capítulo 6: Pasos Preliminares para el Desarrollo del Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Capítulo 7: Recursos para Preparar Planes de Inocuidad Alimentaria.
- Capítulo 8: Determinación del Análisis de Peligros y Controles Preventivos.
- Dinámica 1 – Realizar el Análisis de Peligros para un Producto.
- Capítulo 9: Controles Preventivos de Proceso.
- Capítulo 10: Controles Preventivos con Alimentos Alérgenos.
- Dinámica 2 – Identificación de Alérgenos y Fuentes de Contaminación.
- Capítulo 11: Controles Preventivos de Saneamiento.
- Capítulo 12: Controles Preventivos con Proveedores.
- Dinámica 3 – Selección y Evaluación de Proveedores.
- Capítulo 13: Procedimientos de Verificación.
- Dinámica 4 – Definición de Mecanismos de Verificación.
- Capítulo 14: Procedimientos de Documentación y Registro.
- Capítulo 15: Plan de Retiro de Producto de Mercado.
- Capítulo 16: Generalidades de la Regulación
- (CFR 117) – Buenas Prácticas de Manufactura Actualizadas y Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano.



## Observaciones Especiales

Los participantes que superen con éxito el curso deberán abonar 50 USD a la FDA para la obtención del certificado oficial como ICCP emitido por la FSPCA. Cada persona debe conectarse con un solo usuario a través de conexión única a Internet.



# CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p><b>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</b></p>	<p><b>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</b></p>	<p><b>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</b></p>
<p><b>Fecha/s:</b> 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>
<p><b>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejo</b></p>	<p><b>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</b></p>	<p><b>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</b></p>
<p><b>Fecha/s:</b> 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>
<p><b>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</b></p>	<p><b>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</b></p>	<p><b>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</b></p>
<p><b>Fecha/s:</b> 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>